



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

information des consommateurs

Question écrite n° 72936

Texte de la question

M. Lucien Degauchy interroge Mme la secrétaire d'État, auprès du ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire sur l'arrêté du 10 juillet 2014, qui a pour objet la simplification de l'information. Avec ce texte, entré en application en décembre 2014, les morceaux de viande « vendus conditionnés en libre-service » bénéficient d'un nouvel étiquetage simplifié. Ces nouvelles dénominations sont accompagnées d'1 à 3 étoiles selon la qualité de la viande. Les bouchers s'insurgent face à cette mesure, estimant qu'un pan de notre culture est menacé : les mots comme poire, collier, échine, araignée, et d'autres encore, qui signent nos terroirs, vont disparaître, remplacés par des termes génériques. L'association « 60 millions de consommateurs » s'inquiète aussi des critères choisis pour définir le choix de la qualité et juge le système d'étoiles « peu éclairant pour le consommateur ». Il lui demande si la simplification à un tel niveau de l'étiquetage des différents morceaux de viande était réellement nécessaire.

Texte de la réponse

La réglementation relative aux noms des morceaux de viande a été adoptée en 1993. Depuis cette date, les modes de commercialisation de la viande ont évolué et se sont reportés pour une grande partie, notamment en ce qui concerne la population jeune, vers des produits préemballés. Pour ces denrées, le consommateur doit se contenter des mentions indiquées sur l'étiquette et ne peut avoir recours aux conseils d'un professionnel. Il a par ailleurs été constaté que plus de 20 ans après l'application de ce texte, de nombreux noms de muscles n'étaient pas connus de la plupart des consommateurs et que la seule mention de ce nom ne leur permettait pas de faire un choix éclairé. Il en est ainsi notamment de morceaux comme le « tendre de tranche », la « tranche », le « rond de gîte », etc. Il a donc été décidé, en accord avec les professionnels et les consommateurs, afin d'améliorer la compréhension de ces derniers au rayon libre-service, de modifier les dénominations de certains morceaux. Il convient tout d'abord de noter que la réglementation n'est pas modifiée pour les boucheries artisanales puisque le consommateur bénéficie dans ce type de commerce des conseils d'un boucher. En outre, pour les viandes préemballées, les noms des muscles bien connus des consommateurs sont conservés. Il s'agit notamment du « filet », du « faux-filet », de l'« entrecôte », de la « hampe », de l'« onglet », etc. Ils sont cependant accompagnés d'une indication de leur potentiel de qualité par l'apposition d'étoiles (de 1 étoile pour le potentiel le moins élevé à 3 étoiles pour le potentiel le plus élevé). Pour les muscles les moins connus, la dénomination est composée d'un nom générique tel que « steak », « rôti », « bourguignon », ... accompagné d'une indication du potentiel de qualité par 1, 2 ou 3 étoiles et de la destination culinaire du morceau. Par exemple, « steak*** à griller ». Même si la poire ou le merlan sont des dénominations particulièrement poétiques et évocatrices, ce sont des noms de découpe qui n'étaient pratiquement jamais utilisés dans le secteur du libre-service. L'indication de la qualité des morceaux ne correspond pas à une qualité garantie puisque celle-ci dépend également de la race, du sexe, de l'âge, du mode d'élevage et de la maturation de la viande. Il s'agit d'un potentiel qui permet de classer les morceaux les uns par rapport aux autres. Ce classement permet également de distinguer au sein d'un même muscle (par exemple le tendre de tranche) des morceaux à potentiel plus ou moins élevé selon la localisation de

la découpe au sein de ce muscle. Le potentiel de qualité correspond à la tendreté pour les pièces à griller et au taux de viande maigre pour les viandes à mijoter. Enfin, un guide de découpe établi par les professionnels vient compléter ce dispositif en fixant dans un document consensuel reconnu les bonnes pratiques de découpe et notamment les techniques d'affranchissement des muscles consistant à écarter les parties les plus dures pour les pièces à griller. Cette modification réglementaire adoptée en juillet 2014 pour une application au 13 décembre 2014 répond à un besoin des consommateurs afin d'éclairer leur choix dans le rayon libre-service.

Données clés

Auteur : [M. Lucien Degauchy](#)

Circonscription : Oise (5^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 72936

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [27 janvier 2015](#), page 490

Réponse publiée au JO le : [17 février 2015](#), page 1140